

Berliner Weisse su avietėmis

Kiekis: 19 litrų
Efektyvumas: 70 %
Stilius: Berlyno kvietinis
Aludaris: RokasV
Receptas sukurtas: 2018-03-11 22:30:45
Receptas modifikuotas: 2018-05-14 13:15:09

OG: 1.033
FG: 1.008
ABV: 3.3 %
IBU: 7
EBC: 6
IBU/OG: 0.21 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2026-04-18

Fermentuojamos medžiagos

Pavadinimas	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
BEST Kvietinis salyklas	4.8	1.600	55.2
BEST Pilsen salyklas	4.0	1.000	34.5
BEST Rūgštinis salyklas	5.5	0.300	10.3
		<u>2.900</u>	

Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Saphir	Granulės	Aromatui (virimui)	3.5	6.9	<u>20</u>	20
					20	

Mielės

Pavadinimas	Kiekis (g)
Fermentis Safale US-05(56)	12.0

Priedai

Pavadinimas	Paskirtis	Laikas	Kiekis
Kalendra	Virimui	3 min.	15.0 g
Apelsinų žievelė (saldžioji)	Virimui	5 min.	15.0 g
Aviečių tyrė (SANITEX)	Antrinei fermentacijai	-	600.0 g
Rugpienis	Antrinei fermentacijai	-	150.0 g

Pastabos

Fermentacijos temperatūra : 16c

Salinimas :

42

52

65

78

Vanduo: filtruotas, minkštas.